

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ДЕРЖАВНИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ВІДОКРЕМЛЕНИЙ СТРУКТУРНИЙ ПІДРОЗДІЛ
«ХАРКІВСЬКИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ ФАХОВИЙ КОЛЕДЖ
ДЕРЖАВНОГО ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНОГО УНІВЕРСИТЕТУ»


ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА

«РЕСТОРАННА СПРАВА» / «RESTAURANT BUSINESS»

**Першого (бакалаврського) рівня вищої освіти
за спеціальністю 241 Готельно-ресторанна справа
галузі знань 24 Сфера обслуговування**

**Кваліфікація: ступінь вищої освіти бакалавр
спеціальність «Готельно-ресторанна справа»**

**ЗАТВЕРДЖЕНО
ВЧЕНОЮ РАДОЮ ДТЕУ**


Голова вченої ради
/Анатолій МАЗАРАКІ/
(протокол № 9 від 14 квітня 2023 р.)

Освітньо-професійна програма вводитьься в дію з 01.09.2023 р.
В. о. директора ВСП «ХТЕФК ДТЕУ» /Капіталіна ГУРОВА/
(каз № 61-О від 10 травня 2023 р.)

Харків 2023

ЛИСТ ПОГОДЖЕННЯ освітньо-професійної програми

Погоджено

Перший проректор з науково-педагогічної роботи ДТЕУ

Наталія ПРИТУЛЬСЬКА

(підпис)


11 04 2023 р.

Погоджено

Начальник навчального відділу ДТЕУ

Сергій КАМІНСЬКИЙ

(підпис)


11 04 2023 р.

Погоджено

Завідувач відділення харчових технологій та ресторанного бізнесу ВСП «ХТЕФК ДТЕУ»

Тетяна МІТЯЄВА

(підпис)


03 04 2023 р.

Погоджено

Керівник робочої групи з розробки, розвитку освітньо-професійної програми

Тетяна МІТЯЄВА

(підпис)


03 04 2023 р.

Погоджено

Завідувачка кафедри туризму і готельно-ресторанного бізнесу Національного технічного університету «Харківський політехнічний інститут»

Наталія ЯКИМЕНКО-ТЕРЕЩЕНКО

(підпис)


04 04 2023 р.

Погоджено

Голова Ради студентського самоврядування ВСП «ХТЕФК ДТЕУ»

Сергій КУЛІНЧЕНКО

(підпис)


03 04 2023 р.

Погоджено

Проректор з науково-педагогічної роботи та міжнародних зв'язків ДТЕУ

Анжеліка ГЕРАСИМЕНКО

(підпис)


11 04 2023 р.

Погоджено

Начальник навчально-методичного відділу ДТЕУ

Тетяна БОЖКО

(підпис)


11 04 2023 р.

Погоджено

Голова циклової комісії харчових технологій та готельно-ресторанної справи ВСП «ХТЕФК ДТЕУ»

Лідія ШУБИНА

(підпис)


03 04 2023 р.

Погоджено

Завідувач кафедри готельно-ресторанного бізнесу ДТЕУ

Маргарита БОЙКО

(підпис)


10 04 2023 р.

Погоджено

Голова наглядової ради ПАТ «Готель Мир»

Олександра ГРИДИНСЬКА

(підпис)


04 04 2023 р.

ПЕРЕДМОВА

Розроблено робочою групою у складі:

1. Мітяєва Тетяна Леонідівна – голова робочої групи, завідувач відділення харчових технологій та ресторанного бізнесу ВСП «ХТЕФК ДТЕУ», викладач циклової комісії економіки, управління та адміністрування ВСП «ХТЕФК ДТЕУ», кандидат економічних наук, доцент, спеціаліст.
2. Катаєв Андрій Володимирович – заступник директора з навчально-методичної роботи ВСП «ХТЕФК ДТЕУ», викладач циклової комісії харчових технологій та готельно-ресторанної справи ВСП «ХТЕФК ДТЕУ», кандидат економічних наук, доцент, спеціаліст.
3. Гібкін Кирило Романович – викладач циклової комісії харчових технологій та готельно-ресторанної справи ВСП «ХТЕФК ДТЕУ», спеціаліст.
4. Гуторов Олександр Сергійович – завідувач навчальної лабораторії ВСП «ХТЕФК ДТЕУ», викладач циклової комісії харчових технологій та готельно-ресторанної справи ВСП «ХТЕФК ДТЕУ», спеціаліст.
5. Резенкіна Наталія Олександрівна – викладач циклової комісії економіки, управління та адміністрування ВСП «ХТЕФК ДТЕУ», спеціаліст вищої категорії.
6. Сєдих Костянтин Вячеславович – викладач циклової комісії харчових технологій та готельно-ресторанної справи ВСП «ХТЕФК ДТЕУ», кандидат технічних наук, доцент, спеціаліст.
7. Цибочкін Владислав Володимирович – викладач циклової комісії харчових технологій та готельно-ресторанної справи ВСП «ХТЕФК ДТЕУ», спеціаліст.
8. Кучма Світлана Василівна – здобувач фахової передвищої освіти за спеціальністю «Готельно-ресторанна справа» академічної групи ГР-22.
9. Костіна Анастасія Сергіївна – здобувач вищої освіти за спеціальністю «Готельно-ресторанна справа» академічної групи ГРБ-22.

Рецензії-відгуки зовнішніх стейкхолдерів:

1. Якименко-Терещенко Наталія Василівна – завідувачка кафедри туризму і готельно-ресторанного бізнесу Національного технічного університету «Харківський політехнічний інститут»
2. Гридинська Олександра Григорівна – голова наглядової ради ПАТ «Готель Мир».

**1. Профіль освітньої програми «Ресторанна справа»
зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа»**

1 – Загальна інформація	
Повна назва ЗВО та структурного підрозділу	Державний торговельно-економічний університет Відокремлений структурний підрозділ «Харківський торговельно-економічний фаховий коледж Державного торговельно-економічного університету»
Ступінь вищої освіти та назва кваліфікації мовою оригіналу	Ступінь вищої освіти бакалавр спеціальність «Готельно-ресторанна справа»
Офіційна назва освітньої програми	«Ресторанна справа»
Відповідність стандарту вищої освіти МОН України	Відповідає СВО МОН України
Тип диплому та обсяг освітньої програми	Диплом бакалавра, одиничний. Обсяг програми становить: - на базі повної загальної середньої освіти – 240 кредитів ЄКТС, термін навчання 3 роки 10 місяців; - на основі ступеня «фаховий молодший бакалавр», «молодший бакалавр» (освітньо-кваліфікаційного рівня «молодший спеціаліст») заклад освіти має право визнати та перезарахувати не більше ніж 60 кредитів ЄКТС, отриманих в межах попередньої освітньої програми підготовки фахового молодшого бакалавра, молодшого бакалавра (молодшого спеціаліста).
Наявність акредитації	Не акредитована. Акредитація передбачена до 30 червня 2027 р.
Цикл/рівень	НРК України – 6 рівень, FQ-EHEA – перший цикл, EQF-LLL – 6 рівень
Передумови	Повна загальна середня освіта Освітньо-кваліфікаційний рівень молодший спеціаліст Фахова передвища освіта Вища освіта
Мова (и) викладання	Українська
Термін дії освітньої програми	До наступного планового оновлення
Інтернет-адреса постійного розміщення опису освітньої програми	http://www.htek.com.ua
2 – Мета освітньої програми	
Підготовка фахівців, що володіють концептуальними науковими та практичними знаннями у сфері готельно-ресторанного бізнесу, а також поглибленими прикладними навичками та інноваційністю на рівні, необхідному для розв’язання складних управлінських задач і практичних проблем суб’єктів ресторанного бізнесу, що характеризуються комплексністю та невизначеністю умов.	

3 – Характеристика освітньої програми

Предметна область	<p>Об'єкти вивчення: готельно-ресторанний бізнес, як складова сфери обслуговування, як сфера професійної діяльності, яка передбачає формування, просування, реалізацію та організацію споживання готельних та ресторанних послуг, готельне і ресторанне обслуговування.</p> <p>Цілі навчання: формування загальних і фахових компетентностей достатніх для успішного розв'язання спеціалізованих складних задач і практичних проблем, що характеризуються комплексністю та невизначеністю умов у сфері готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p>Теоретичний зміст предметної області: готельна справа, ресторанна справа, технології продукції ресторанного господарства, інформаційні системи та технологій у сфері готельного та ресторанного бізнесу, економіка готелів і ресторанів, маркетинг, принципи проектування підприємств (закладів) готельного та ресторанного господарства, правове регулювання та забезпечення безпеки споживачів готельних та ресторанних послуг, устаткування підприємств готельного та ресторанного господарства.</p> <p>Методи, методики та технології: загально- та спеціально-наукові методи: економічні, інформаційні, методи обслуговування (технологічно-виробничі, інтерактивні, сервісні).</p> <p>Інструменти та обладнання: технічне обладнання та оснащення для обробки інформації, спеціалізовані прикладні ліцензовані програми</p>
Орієнтація освітньої програми	<p>Освітньо-професійна.</p> <p>Програма базується на узагальненні національного та світового теоретичного підґрунтя та практичного досвіду у ресторанному бізнесі як складової сфери обслуговування та сфери професійної діяльності; формує актуальні на ринку праці компетентності, необхідні для здійснення професійної діяльності у сфері ресторанного бізнесу з урахуванням змін зовнішнього середовища.</p>
Основний фокус освітньої програми	<p>Програма спрямована на всебічне вивчення ресторанного бізнесу як синтезу сервісної, виробничої і технологічної діяльності його суб'єктів.</p> <p>Ключові слова: готельно-ресторанна справа, ресторанна справа, ідентифікація, вибір та закупка харчових продуктів, кейтеринг та банкетти, планування меню та управління витратами, управління персоналом у</p>

	зкладах ресторанного господарства, управління клієнтським досвідом у ресторанному бізнесі.
Особливості програми	Програма передбачає динамічне, інтегративне та інтерактивне навчання; збагачення змісту освітніх компонентів знаннями, отриманими у неформальній освіті шляхом проходження онлайн-курсів за кожною навчальною дисципліною; поглиблене вивчення англійської мови за фахом. Формування високої адаптивності здобувачів освіти в умовах трансформації ринку праці через взаємодію з роботодавцями та іншими стейкхолдерами; виїзні практичні заняття. Проходження практичної підготовки в національних і закордонних організаціях сфери гостинності; набуття професійних компетентностей у Навчально-виробничому центрі моделювання та бізнес-симуляцій.
4 – Придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання	
Придатність до працевлаштування	Відповідно до Державного класифікатору професій ДК 003:2010 випускники можуть займати посади, які пов'язані з управлінською, господарською, комерційною діяльністю у сфері готельного-ресторанного господарства, а саме: фахівець із гостинності (готелі, туристичні комплекси та ін.); фахівець із готельної справи; фахівець із ресторанної справи; фахівець з готельного обслуговування; фахівець із спеціалізованого обслуговування; фахівець з організації дозвілля; організатор туристичної та готельної діяльності; фахівець із конференц-сервісу.
Подальше навчання	Можливість продовження навчання за програмою другого (магістерського) рівня вищої освіти. Набуття додаткових кваліфікацій в системі післядипломної освіти, підвищення кваліфікації. Академічна мобільність. Набуття додаткових кваліфікацій в системі освіти дорослих
5 – Викладання та оцінювання	
Викладання та навчання	Збалансоване поєднання аудиторної та самостійної роботи на засадах проблемно-орієнтованого та інтерактивного навчання з використанням сучасних технологій та методик активного навчання (у тому числі за допомогою технологій дистанційного навчання). Організація освітнього процесу побудована на принципах студентоцентрованого навчання.
Оцінювання	Екзамени, заліки, усні презентації, поточний контроль (тестування, розв'язання задач та ситуаційних вправ, кейсів, дискусії, публічні виступи, есе), атестація у формі атестаційного екзамену та захисту

	кваліфікаційної роботи. Оцінювання навчальних досягнень здобувачів освіти здійснюється за 100 бальною шкалою.
6 – Програмні компетентності	
Інтегральна компетентність	Здатність розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми діяльності суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу, що передбачає застосування теорій та методів системи наук, які формують концепції гостинності і характеризується комплексністю та невизначеністю умов.
Загальні компетентності (ЗК)	<p>ЗК1. Здатність зберігати та примножувати моральні, культурні, наукові цінності і досягнення суспільства на основі розуміння історії та закономірностей розвитку предметної області, її місця у загальній системі знань про природу і суспільство та у розвитку суспільства, техніки і технологій, вести здоровий спосіб життя.</p> <p>ЗК2. Здатність діяти соціально відповідально та свідомо, реалізувати свої права і обов'язки як члена суспільства, усвідомлювати цінності громадянського (вільного демократичного) суспільства, верховенства права, прав і свобод людини і громадянина в Україні.</p> <p>ЗК3. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.</p> <p>ЗК4. Навички використання інформаційних і комунікаційних технологій.</p> <p>ЗК5. Здатність працювати в команді.</p> <p>ЗК6. Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово.</p> <p>ЗК7. Цінування та повага різноманітності та мультикультурності.</p> <p>ЗК8. Навики здійснення безпечної діяльності.</p> <p>ЗК9. Здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу.</p> <p>ЗК10. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.</p> <p>ЗК11. Здатність спілкуватися іноземною мовою.</p>
Спеціальні (фахові, предметні) компетентності	<p>СК1. Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності.</p> <p>СК2. Здатність організовувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність.</p> <p>СК3. Здатність використовувати на практиці основи діючого законодавства в сфері готельного та ресторанного бізнесу та відстежувати зміни.</p>

	<p>СК4. Здатність формувати та реалізовувати ефективні зовнішні та внутрішні комунікації на підприємствах сфери гостинності, навички взаємодії.</p> <p>СК5. Здатність управляти підприємством, приймати рішення у господарській діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p>СК6. Здатність проектувати технологічний процес виробництва продукції і послуг та сервісний процес реалізації основних і додаткових послуг у підприємствах (закладах) готельно-ресторанного та рекреаційного господарства.</p> <p>СК7. Здатність розробляти нові послуги (продукцію) з використанням інноваційних технологій виробництва та обслуговування споживачів.</p> <p>СК8. Здатність розробляти, просувати, реалізовувати та організовувати споживання готельних та ресторанних послуг для різних сегментів споживачів.</p> <p>СК9. Здатність здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів.</p> <p>СК10. Здатність працювати з технічною, економічною, технологічною та іншою документацією та здійснювати розрахункові операції суб'єктом готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p>СК11. Здатність виявляти, визначати й оцінювати ознаки, властивості і показники якості продукції та послуг, що впливають на рівень забезпечення вимог споживачів у сфері гостинності.</p> <p>СК12. Здатність ініціювати концепцію розвитку бізнесу, формулювати бізнес-ідею розвитку суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p>СК13. Здатність здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</p>
7 – Програмні результати навчання	
	<p>РН1. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці основні положення законодавства, національних і міжнародних стандартів, що регламентують діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p>РН2. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці базові поняття з теорії готельної та ресторанної справи, організації обслуговування споживачів та діяльності суб'єктів ринку готельних та ресторанних послуг, а також суміжних наук.</p>

РН3. Вільно спілкуватися з професійних питань державною та іноземною мовами усно і письмово.

РН4. Аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства.

РН5. Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

РН6. Аналізувати, інтерпретувати і моделювати на основі існуючих наукових концепцій сервісні, виробничі та організаційні процеси готельного та ресторанного бізнесу.

РН7. Організовувати процес обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки.

РН8. Застосовувати навички продуктивного спілкування зі споживачами готельних та ресторанних послуг.

РН9. Здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів.

РН10. Розробляти нові послуги (продукцію), використовуючи сучасні технології виробництва та обслуговування споживачів.

РН11. Застосовувати сучасні інформаційні технології для організації роботи закладів готельного та ресторанного господарства.

РН12. Здійснювати ефективний контроль якості продуктів та послуг закладів готельного і ресторанного господарства.

РН13. Визначати та формувати організаційну структуру підрозділів, координувати їх діяльність, визначати їх завдання та штатний розклад, вимоги до кваліфікації персоналу.

РН14. Організовувати роботу в закладах готельного і ресторанного господарства, відповідно до вимог охорони праці та протипожежної безпеки.

РН15. Розуміти економічні процеси та здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

РН16. Виконувати самостійно завдання, розв'язувати задачі і проблеми, застосовувати їх в різних професійних ситуаціях та відповідати за результати своєї діяльності.

РН17. Аргументовано відстоювати свої погляди у розв'язанні професійних завдань при організації

	<p>ефективних комунікацій зі споживачами та суб'єктами готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p>РН18. Презентувати власні проекти і розробки, аргументувати свої пропозиції щодо розвитку бізнесу.</p> <p>РН19. Діяти у відповідності з принципами соціальної відповідальності та громадянської свідомості.</p> <p>РН20. Розуміти вимоги до діяльності за спеціальністю, зумовлені необхідністю забезпечення сталого розвитку України, її зміцнення як демократичної, соціальної, правової держави.</p> <p>РН21. Розуміти і реалізувати свої права і обов'язки як члена суспільства, усвідомлювати цінності вільного демократичного суспільства, верховенства права, прав і свобод людини і громадянина в Україні.</p> <p>РН22. Зберігати та примножувати досягнення і цінності суспільства на основі розуміння місця предметної області у загальній системі знань, використовувати різні види та форми рухової активності для ведення здорового способу життя.</p>
8 – Ресурсне забезпечення реалізації програми	
Кадрове забезпечення	<p>Реалізацію програми забезпечують педагогічні працівники що мають повну вищу освіту (науковий ступінь та/або вчене звання) за відповідною спеціальністю, а також висококваліфіковані залучені фахівці-практики. З метою підвищення фахового рівня всі педагогічні працівники постійно підвищують свою кваліфікацію.</p>
Матеріально-технічне забезпечення	<p>Навчальні аудиторії, оснащені сучасним демонстраційним обладнанням, Wi-Fi, комп'ютерні кабінети – технікою із сучасним версіями фахового програмного забезпечення. Наявність бібліотеки, гуртожитку, медпункту, закритої спортивної та тренажерної зали, спортивного майданчику.</p>
Інформаційне та навчально-методичне забезпечення	<p>Освітньо-професійна програма повністю забезпечена навчальною літературою, релевантними інформаційними ресурсами та навчально-методичними матеріалами з навчальних дисциплін, які викладаються.</p> <p>Освітня програма забезпечена сучасними універсальними та спеціалізованими програмними продуктами, необхідними для набуття професійних компетентностей щодо прийняття та імплементації фахових рішень.</p> <p>Наявна мережа інформаційно-комунікаційних систем та обладнанням задля ефективного управління освітнім процесом:</p>

	<p>1. Портал навчальних ресурсів (на базі LMS Moodle), що забезпечує реалізацію дистанційного навчання та супровід самостійної роботи здобувачів освіти.</p> <p>2. Програмний комплекс «Автоматизована система управління закладом освіти» (розробник ТОВ «МКР», м. Харків), який забезпечує керування закладом освіти в єдиному інформаційному просторі (модулі Деканат, Документообіг, Навчально-методичний підрозділ, Відділ кадрів) і Web-портал (розклад навчальних занять, навчальних планів, Персональний кабінет здобувача освіти: стан поточної успішності, запис на вибіркові освітні компоненти, довідки, Рейтинг викладача).</p> <p>3. Корпоративна версія хмарного Office 365 для всіх працівників і здобувачів освіти коледжу (включаючи як стандартні офісні застосунки Word, Excel, Sway, так і просунуті Dynamics 365, Power BI, Azure Active, Power Apps).</p>
9 – Академічна мобільність	
Національна кредитна мобільність	Здійснюється у рамках українського освітнього законодавства. Є доцільною, коли виникає необхідність опанування здобувачами освіти принципово нових освітніх компонентів, які не викладаються у коледжі.
Міжнародна кредитна мобільність	Академічна мобільність здобувачів освіти здійснюється в рамках угод про співробітництво базового закладу освіти, а також коледжу з іноземним закладом освіти (групою закладів освіти різних країн), а також в рамках міжурядових угод про співробітництво в галузі освіти. Визнання результатів навчання в рамках міжнародного співробітництва здійснюється з використанням ЄКТС або з використанням системи оцінювання результатів навчання здобувачів освіти, прийнятої у країні закладу освіти-партнера, якщо в ній не передбачено застосування цієї системи.
Навчання іноземних здобувачів вищої освіти	Не проводиться

2. Перелік компонент освітньої програми та їх логічна послідовність

2.1. Перелік компонент ОП

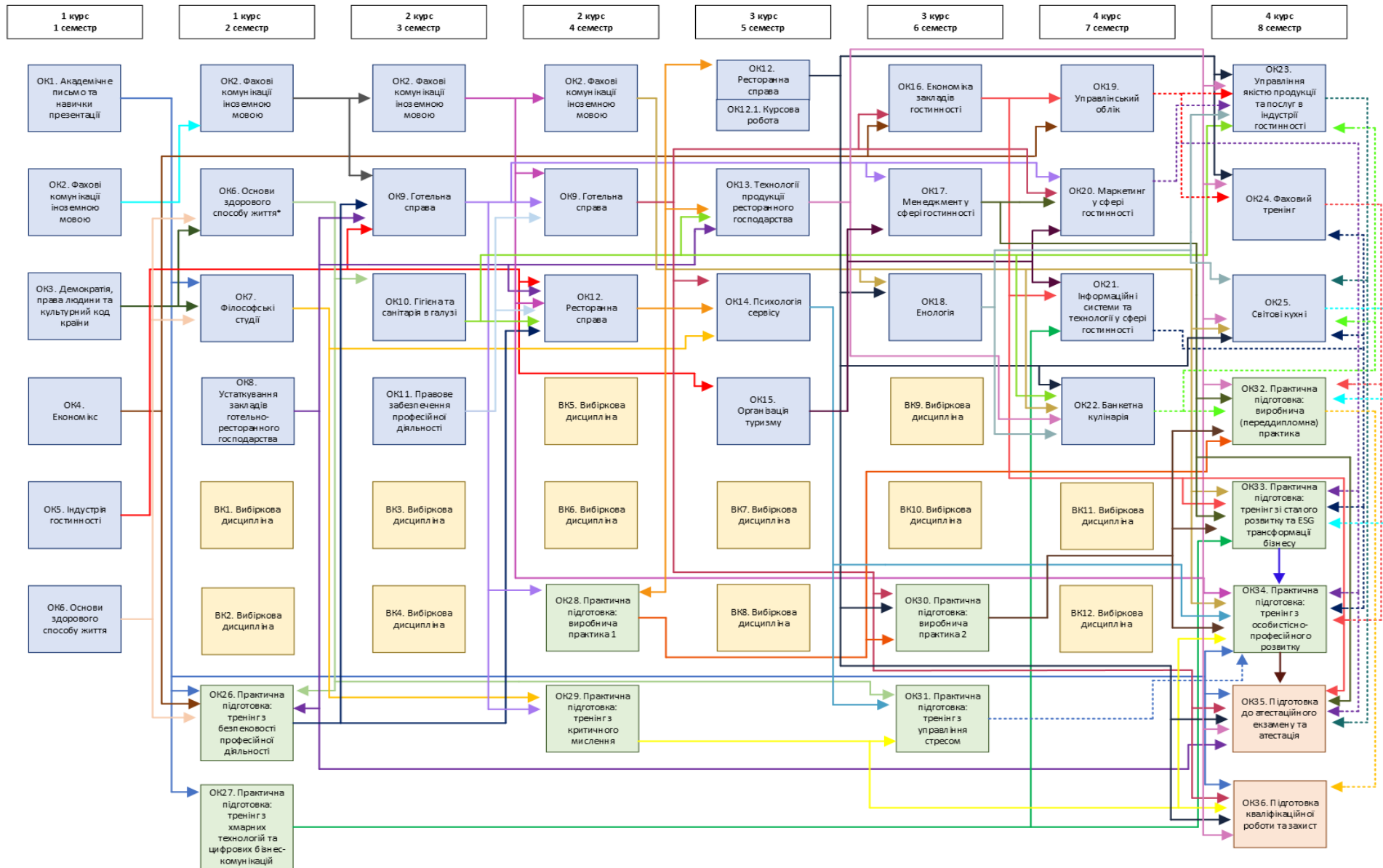
Код н/д	Компоненти освітньої програми	Кількість кредитів	Форма підсумкового контролю
Обов'язкові компоненти ОП			
ОК 1	Академічне письмо та навички презентації	5	Екзамен
ОК 2	Фахові комунікації іноземною мовою	20	Екзамен
ОК 3	Демократія, права людини та культурний код країни	5	Екзамен
ОК 4	Економікс	5	Екзамен
ОК 5	Індустрія гостинності	5	Екзамен
ОК 6	Основи здорового способу життя	5	Екзамен
ОК 7	Філософські студії	5	Екзамен
ОК 8	Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства	5	Екзамен
ОК 9	Готельна справа	10	Екзамен
ОК 10	Гігієна та санітарія в галузі	5	Екзамен
ОК 11	Правове забезпечення професійної діяльності	5	Екзамен
ОК 12	Ресторанна справа	9	Екзамен
ОК 12.1	Курсова робота з ресторанної справи	1	Залік
ОК 13	Технології продукції ресторанного господарства	5	Екзамен
ОК 14	Психологія сервісу	5	Екзамен
ОК 15	Організація туризму	5	Екзамен
ОК 16	Економіка закладів гостинності	5	Екзамен
ОК 17	Менеджмент у сфері гостинності	5	Екзамен
ОК 18	Енологія	5	Екзамен
ОК 19	Управлінський облік	5	Екзамен
ОК 20	Маркетинг у сфері гостинності	5	Екзамен
ОК 21	Інформаційні системи та технології у сфері гостинності	5	Екзамен
ОК 22	Банкетна кулінарія	5	Екзамен
ОК 23	Управління якістю продукції та послуг в індустрії гостинності	5	Екзамен
ОК 24	Фаховий тренінг	5	Екзамен
ОК 25	Світові кухні	5	Екзамен
Загальний обсяг обов'язкових компонент		150	
Вибіркові компоненти ОП*			
ВК 1	Бізнес-планування	5	Залік
ВК 2	Soft Skills	5	Залік
ВК 3	Візуалізація даних	5	Залік
ВК 4	Гастрономічний туризм	5	Залік
ВК 5	Дизайн-мислення для інновацій	5	Залік

Код н/д	Компоненти освітньої програми	Кількість кредитів	Форма підсумкового контролю
ВК 6	Доброчесність та етика	5	Залік
ВК 7	Історія української кухні	5	Залік
ВК 8	Кондитерське та пекарське мистецтво	5	Залік
ВК 9	Крос-культурні комунікації	5	Залік
ВК 10	Мерчандайзинг	5	Залік
ВК 11	Мистецтво презентації	5	Залік
ВК 12	Міжнародна готельна діяльність	5	Залік
ВК 13	НАССР у сфері гостинності	5	Залік
ВК 14	Некомерційні послуги харчування	5	Залік
ВК 15	Нова українська кухня	5	Залік
ВК 16	Оздоровче та дієтичне харчування	5	Залік
ВК 17	Організація власної справи	5	Залік
ВК 18	Основи дизайну	5	Залік
ВК 19	Основи кулінарії та гастрономії	5	Залік
ВК 20	Основи лідерства та тимбілдінгу	5	Залік
ВК 21	Основи наукових досліджень	5	Залік
ВК 22	Планування меню та управління витратами	5	Залік
ВК 23	Податкове планування для підприємців	5	Залік
ВК 24	Проектування та інжиніринг готелів і ресторанів	5	Залік
ВК 25	Психологія спілкування	5	Залік
ВК 26	Ревенью-менеджмент	5	Залік
ВК 27	Сенсорний аналіз	5	Залік
ВК 28	Стартап-менеджмент	5	Залік
ВК 29	Техніки продажів	5	Залік
ВК 30	Товарознавство	5	Залік
ВК 31	Традиційна українська кухня	5	Залік
ВК 32	Управління клієнтським досвідом у готельно-ресторанному бізнесі	5	Залік
ВК 33	Управління персоналом у готельно-ресторанному господарстві	5	Залік
ВК 34	Франчайзинг у сфері гостинності	5	Залік
ВК 35	Цифрові бізнес-моделі	5	Залік
ВК 36	Цифрові послуги та рішення для бізнесу	5	Залік
Загальний обсяг вибіркового компонент		60	
Практична підготовка			
ОК 26	Практична підготовка: тренінг з безпековості професійної діяльності	2	Залік
ОК 27	Практична підготовка: тренінг з хмарних технологій та цифрових бізнес-комунікацій	3	Залік
ОК 28	Практична підготовка: виробнича практика 1	3	Залік

Код н/д	Компоненти освітньої програми	Кількість кредитів	Форма підсумкового контролю
ОК 29	Практична підготовка: тренінг з критичного мислення	2	Залік
ОК 30	Практична підготовка: виробнича практика 2	3	Залік
ОК 31	Практична підготовка: тренінг з управління стресом	2	Залік
ОК 32	Практична підготовка: виробнича (переддипломна) практика	3	Залік
ОК 33	Практична підготовка: тренінг зі сталого розвитку та ESG трансформації бізнесу	2	Залік
ОК 34	Практична підготовка: тренінг з особистісно-професійного розвитку	2	Залік
Всього		22	
Атестація			
ОК 35	Підготовка до атестаційного екзамену та атестація	3	
ОК 36	Підготовка кваліфікаційної роботи та захист	5	
Всього		8	
ЗАГАЛЬНИЙ ОБСЯГ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ		240	

*Здобувачі освіти мають право вибирати навчальні дисципліни, що пропонуються для інших освітньо-професійних програм і рівнів освіти.

2.2. Структурно-логічна схема ОП



3. Форма атестації здобувачів вищої освіти

Атестація здобувачів здійснюється у формі атестаційного екзамену і публічного захисту кваліфікаційної роботи.

Кваліфікаційна робота має передбачати розв'язання складної спеціалізованої задачі або практичної проблеми у діяльності суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу, що передбачає застосування теорій та методів готельно-ресторанної справи і характеризується комплексністю та невизначеністю умов.

У кваліфікаційній роботі не повинно бути академічного плагіату, фальсифікації та фабрикації.

Кваліфікаційна робота має бути розміщена на сайті або у репозитарії коледжу.

Атестаційний екзамен має передбачати перевірку досягнення результатів навчання визначених стандартом вищої освіти та освітньо-професійною програмою.

4.2. Матриця відповідності програмних компетентностей вибіркоким компонентам освітньої програми

Компоненти / Компенетності	БК 1	БК 2	БК 3	БК 4	БК 5	БК 6	БК 7	БК 8	БК 9	БК 10	БК 11	БК 12	БК 13	БК 14	БК 15	БК 16	БК 17	БК 18	БК 19	БК 20	БК 21	БК 22	БК 23	БК 24	БК 25	БК 26	БК 27	БК 28	БК 29	БК 30	БК 31	БК 32	БК 33	БК 34	БК 35	БК 36				
ЗК1				+			+		+							+																								
ЗК2	+					+											+						+																	
ЗК3			+																		+						+													
ЗК4			+								+		+					+				+	+						+							+	+			
ЗК5	+			+						+											+					+				+			+	+						
ЗК6			+						+		+	+									+	+				+														
ЗК7				+					+			+			+				+																					
ЗК8	+							+				+	+	+		+			+			+									+	+								
ЗК9			+			+					+											+			+			+										+		
ЗК10	+	+			+					+																										+				
ЗК11			+						+		+										+															+		+		
СК1	+			+				+		+					+		+																				+			
СК2				+																																		+		
СК3						+							+			+								+																
СК4		+							+		+										+						+													
СК5	+															+					+			+						+				+	+					
СК6													+						+							+														
СК7				+				+						+	+					+										+										
СК8					+			+			+	+				+				+																	+			
СК9								+		+			+													+											+			
СК10	+																+					+															+	+		
СК11				+									+											+												+				
СК12	+																+						+														+			
СК13	+																										+									+	+			

